



ERDÄPFELBROT MIT ÜBERNACHTGARE

Zutaten für 1 Brot von ca. 700 g:

130 g Erdäpfel, gekocht und ausgekühlt (mit Schale)
230 g Weizenmehl Type 700
160 g Dinkel-Vollkornmehl
5 g Hefe
60 g Buttermilch (Zimmertemperatur)
10 g Salz
200 g Wasser (lauwarm, maximal 30 ° C)

Zubereitung:

Erdäpfel kochen und in der Schale auskühlen lassen, sie können auch schon ein bis zwei Tage alt sein. Alle Zutaten bis auf die Erdäpfel zu einem Teig mischen, in der Küchenmaschine ca. 1 Minuten langsam und 6 Minuten schnell mischen und kneten. Zuletzt die ganzen Erdäpfel dazugeben und weitere 2 bis 3 Minuten kneten. Anschließend den Teig in eine gut gefettete Schüssel legen und für 24 bis maximal 48 Stunden kühl stellen. Während dieser Rastphase 2 – 3 Mal dehnen und falten (bei 48 Stunden 3 – 4 Mal). Dazu mit leicht feuchten Händen an einer Seite unter den Teig fahren, etwas in die Höhe heben und zusammenklappen, Vorgang an der gegenüberliegenden Seite wiederholen.

Aus der Kühlung nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen (ca. 30 Minuten) Danach auf ein bemehltes Brett stürzen. Jetzt nicht mehr stark bearbeiten, eher wie eine Golatsche falten. Teig dazu von oben und unten und danach von links und rechts zusammenklappen. Mit dem Schluss nach unten und in ein rundes gut mit Roggenmehl ausgestaubtes Simperl legen und auch an der Oberseite etwas stauben. Weitere ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.

Danach aus dem Simperl auf ein heißes Backblech oder einen heißen Backstein stürzen und ins auf 250 ° C vorgeheizte Backrohr schieben. Den Backraum mittels Dampfstoß oder Sprühflasche „schwaden“. Zehn Minuten anbacken, dann die Temperatur auf 200 ° C reduzieren und insgesamt ca. 45 Minuten oder bis zur Kerntemperatur von 95-97° C backen.

Das Rezept wurde von Bäckermeister Thomas Linsbauer entwickelt und für die Workshops der ERSTEN WALDVIERTLER BIO-BACKSCHULE adaptiert.